

INTITULE DE L'ACTION	FOODEMPLOI (SENSIBILISATION AUX METIERS DE LA RESTAURATION ET DE LA VENTE)
CONSTAT	<p>Depuis plusieurs mois, le PLIE est sollicité par des employeurs du secteur de la restauration.</p> <p>Les besoins se développent, la technicité des emplois également.</p> <p>Plusieurs participants PLIE ayant un minimum d'expérience dans le métier ont été mis en relation et en concurrence. Devant le manque de qualification ou de prérequis pour exercer ce métier, plusieurs prises de postes se sont soldées par un échec, générant une perte de confiance pour les participants du PLIE.</p>
OBJECTIF	<p>Proposer une action de sensibilisation au métier d'agent de restauration pour les participants PLIE souhaitant s'orienter vers ce domaine professionnel, afin d'acquérir les prérequis nécessaires à l'exercice de ce métier et/ou accéder à la formation qualifiante.</p> <p>Le support pédagogique se composera d'un espace restauration qui permette de préparer les bases culinaires (Entrées, Sandwich, Pizzas, etc.), de tenir une caisse digitale, et, de s'approprier un environnement réaliste de travail.</p>
CONTENU DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> - <u>TRAVAILLER EN SECTEUR ALIMENTAIRE (HACCP1) :</u> Règles d'hygiène et sécurité (lavage des mains, manipulation d'aliments, nettoyage) Règles de dosage et utilisation des produits de nettoyage en restauration Gestes et posture - <u>GESTION D'UNE RECETTE :</u> Organiser son plan de travail, son espace et faire sa mise en place Organiser ses recettes et suivre un cahier des charges - <u>COMMUNICATION D'ENTREPRISE :</u> Prendre contact avec le client (accueil, commande, etc.) Communication avec les équipes - <u>MOBILITE :</u> Savoir se repérer sur une carte géographique et calculer un itinéraire quel que soit le moyen de transport Se déplacer en toute sécurité Calculer et gérer la consommation d'un véhicule - <u>FORMATION AUX GESTES DE PREMIERS SECOURS : PSC1 ou SST de préférence</u> <p style="text-align: center;">NB : les repas du midi seront à la charge du prestataire</p>
POUR QUI ?	<p>Tout participant en parcours PLIE du LIBOURNAIS, groupe de 10 personnes en respectant la condition suivante – un minimum de 70 % des participants seront bénéficiaires du Rsa.</p>
DUREE DE L'ACTION	<p>10 à 12 jours avec possibilité de stage à l'issue</p>
CALENDRIER	<p>Octobre - décembre 2020 soit 3 semaines de formation</p>
LOCALISATION	<p>LIBOURNE</p>
DATE LIMITE DES REPONSES	<p>Jeudi 15 octobre 2020 à 12H00 par mail à contact@plielibournais.fr – l'Equipe d'Animation et de Gestion du PLIE vous adressera un accusé de réception.</p>
CONTACT INFORMATION	<p>Eddy CARRETERO – Coordinateur des parcours / 07 63 32 08 46 contact@plielibournais.fr – 05 57 51 56 67 www.plielibournais.fr / https://www.facebook.com/pliedulibournais/</p>



PLIE du LIBOURNAIS
Votre territoire s'engage pour l'emploi

FICHE DE CONSULTATION – Diffusée le 11/06/2020

prolongée jusqu'au 15/10/2020

OBJET : ACHAT DE PRESTATIONS POUR LA REALISATION D'UNE ACTION DE SENSIBILISATION AU METIER DE LA VENTE ET RESTAURATION – « FOOD EMPLOI »

COMPOSITION DU DOSSIER : l'offre devra comporter

- La présente fiche de consultation datée, signée et tamponnée
- Votre devis d'intervention détaillé par nature de prestation
- Une attestation sur l'honneur d'avoir satisfait aux obligations sociales et fiscales
- Annexes : des documents annexes peuvent être transmis par le candidat

DATE ET MODALITES DE REMISE DES OFFRES :

Au plus tard le jeudi 15 octobre 2020 à 12H00

par courriel à l'adresse : contact@plielibournais.fr

et

par courrier à Association Intercommunale Plan Libournais d'Insertion par l'Economique (PLIE)

Les Berges de l'Isle – 189, avenue Maréchal Foch – 33 500 LIBOURNE

RENSEIGNEMENTS :

Eddy CARRETERO – Coordinateur des

parcours Tél. : **05 57 51 56 67**

Courriel : contact@plielibournais.fr

Le

Signature

Tampon